

## PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Krewetki królewskie w sosie śmietanowo-czosnkowym  
podawane z bagietką.

*King prawns in cream and garlic sauce served with a baguette.*

( 6 szt. / 6 pcs. )

**49,-**

Sesamowy humus ze smażonym kalafiozem, mieszaną sałata  
pomidorami cherry i pikantną ciecierzycą

*Sesame hummus with fried cauliflower, mixed salad, cherry tomatoes  
and spicy chickpeas*

**34,-**

Tradycyjny tatar wołowy z cebulką, kiszonym ogórkiem, marynowanym  
borowikiem i majonezem musztardowym z bagietką

*Traditional beef tartare with onion, pickled cucumber, marinated boletus  
and mustard mayonnaise with a baguette*

**39,-**

## SAŁATY / SALADS

Krewetki tygrysie na sałatach z dipem czosnkowo-jogurtowym podawane  
z grzankami z ciemnego pieczywa

*Tiger prawns on mixed lettuce with yogurt and garlic sauce  
served with toasted dark*

**45,-**

Grillowane plastry koziego sera podawane na sałacie z rukoli, buraka,  
ciecierzycy i ogórka zielonego z konfiturą z owoców leśnych

*Grilled goat cheese served on a rocket salad with beetroot, chickpeas,  
cucumber, and forest's fruit homemade jam*

**35,-**

Sałata rzymska z grillowaną wołowiną, bekonem, pomidorami cherry,  
ogórkiem i jajkiem na twardo, grzankami i sosem śródziemnomorskim

*Romaine lettuce with grilled beef, bacon, cherry tomatoes, cucumber and hard-  
boiled egg, croutons and Mediterranean sauce*

**35,-**

## ZUPY / SOUPS

Tradycyjna pomidorowa z kluseczkami domowymi

*Traditional tomato soup with home-made dumplings*

**18,-**

Słodko-kwaśna czernina z suszonymi owocami i przecieranymi kluskami

*Sweet and sour "black soup" with dried fruits and grated dumplings*

**19,-**

Orientalna zupa z mlekiem kokosowym, krewetkami

i makaronem ryżowym

*Oriental soup with coconut milk with shrimps and rice noodles*

**25,-**

Żurek na grzybach leśnych zabielały słodką śmietaną podawany

z jajkiem, smażonymi ziemniakami z cebulka i boczkiem

*Sourdough soup made from flour with mushrooms, covered with sweet*

*cream served with egg, fried potatoes with onion and bacon*

**25,-**

Barszcz czerwony z krokiem faszerowanym mięsem

*Red borscht served with croquette stuffed meat*

**22,-**

## MAKARONY / PASTA

Makaron penne w sosie ze świeżych pomidorów ze szpinakiem i czosnkiem

*Penne pasta in a fresh tomato sauce with spinach and garlic*

**32,-**

Makaron orientalny z wołowiną, warzywami, imbirem, papryczką chilli

i sezamem w sosie sojowo-ostrygowo-miodowym

*Oriental pasta with beef, vegetables, ginger, chili pepper and sesame served*

*with soy-oyster-honey sauce*

**39,-**

Makaron Pappardelle z krewetkami tygrysimi i królewskimi

ze śmietaną, ziołami i serem pleśniowym

*Pappardelle pasta with tiger and king prawns and cream,*

*herbs and blue cheese.*

**39,-**

## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISH

Mule w muszli w oryginalnym sosie belgijskim podawane z bagietką.  
*Mussels in shells with original Belgian sauce served with a baguette.*

**65,-**

Sandacz z krewetkami i francuskimi serami zapiekany z ziemniakami,  
duszoną cebulką i jajkiem poche, pod pierzynką z parmezanu.  
*Pike-perch with prawns and French cheeses baked with potatoes, fried onions  
and poached egg sprinkled with parmesan.*

**55,-**

Smażona polędwica z dorsza na sosie kurkowym z puree z czerwonej  
kapusty podawana z chrupiącym groszkiem cukrowym  
*Fried sirloin of cod on chanterelle sauce served with red cabbage puree served  
with crispy sugar snap peas*

**42,-**

Domowe pierogi z gęsiną podawane z modrą kapustą i ziołową cebulką  
*Homemade dumplings filled with goose filling served with red cabbage  
and a herbal onion*

**42,-**

Kaczka pieczona w sosie własnym podawana z modrą kapustą  
i kopytkami.

*Duck in own juices served with red cabbage and potato dumplings.*

**55,-**

Poliki z dzika z sosem winno – miodowo – musztardowym podawane  
na puree z pietruszki i warzywnym tagliatelle

*Wild boar cheeks in honey and mustard flavored wine sauce served  
with a parsley root puree and vegetable tagliatelle*

**55,-**

Burger z dziczyzny podawany w moranowej bułce z bekonem  
kiszonym ogórkiem, pomidorem, czerwoną cebulką i sosem barbecue.

*Wild boar burger served in a bun with bacon, pickled cucumber, tomato,  
red onion and sauce*

**42,-**

Tradycyjny kotlet schabowy z kostką podawany  
z ziemniakami i kapustą zasmażaną

*Traditional pork chop with a cube served with potatoes and fried cabbage*

**44,-**

## **DLA DZIECI / KIDS MENU**

Naleśnik z Nutellą  
*Pancake with or Nutella.*

**15,-**

Makaron Spaghetti w sosie bolognese  
*Spaghetti in a bolognese sauce.*

**22,-**

Nuggetsy z kurczaka podawane z frytkami i surówką z marchewki  
*Chicken nuggets served with fries and grated fresh carrots*

**22,-**

## **DESERY I CIASTA / DESSERTS AND CAKES**

Beza z musem z mascarpone i owocami  
*Meringue with mascarpone mousse and fruit.*

**25,-**

Gorące maliny z lodami waniliowymi i bitą śmietaną  
*Warm raspberries with vanilla ice cream and whipped cream*

**25,-**

Domowy sernik z gorącą czekoladą i brzoskwiniami  
*Home cheesecake with hot chocolate and peaches*

**25,-**

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i bitą śmietaną  
*Warm apple pie with vanilla ice cream and whipped cream*

**25,-**

## KAWY / COFFEE

Czarna / Black	10,-
Biała / White	12,-
Espresso	10,-
Double Espresso	14,-
Cappucino	15,-
Latte Macchiato	15,-

## HERBATY / TEA

Ceylon Gold, Earl Grey Blue, White Pearl Of Fujian	
Mexican Dream, Forest Fruits, Peach Lemon Star	10,-
Gunpowder Green, Green Jasmine, Peppermint Green	

## ZIMNE NAPOJE / SOFT DRINKS

Pepsi, Mirinda, 7up, Schweppes 200ml	8,-
Red – Bull 250ml	14,-
Lipton Ice tea – Cytryna, Brzoskwinia 200ml	8,-
<i>Lemon, Peach, Green</i>	

## SOKI / JUICES

Pomarańczowy, Jabłkowy, Grejpfrutowy, Czarna Porzeczka 200ml	8,-
<i>Orange, Apple, Grapefruit, Black Currant</i>	
Świeżo wyciskany sok pomarańczowy	16,-
<i>Freshly squeezed orange</i>	

## WODA / WATER

Kamena gazowana / niegazowana 300ml	6,-
<i>Kamena sparkling / still</i>	
Żywiec Zdrój gazowana / niegazowana 0,5l / 1,5l	8,- /15,-
<i>Żywiec Zdrój sparkling / still 0,5l / 1,5l</i>	
Evian / Badoit 330ml	12,-

## KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE / SOFT DRINKS

**Mojito** Limonka, cukier trzcinowy, mięta, woda gazowana 15,-

**Lemoniada** Limonka, cytryna, syrop cukrowy, 7Up 16,-

## PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER

Żywiec 0,5 l 10,-

Żywiec 0,3 l 8,-

## PIWO BUTELKOWE / BEER IN BOTTEL

Żywiec bezalkoholowy 0,33l 8,-

Żywiec 0,5l 12,-

Desperados 0,4l 12,-

Miłośław PILZNER 0,5l 12,-

Miłośław WITBIER 0,5l Pszeniczne Jasne 12,-

Fortuna CZARNE 0,5l 12,-

## WÓDKI / VODKA

Wyborowa 40ml/0,5l 10,-/80,-

Smirnoff Black 40ml/0,5l 12,-/90,-

Finlandia 40ml/0,5l/0,7l 15,-/130,-/170,-

Ketel One 40ml/0,7l 16,-/190,-

Ciroc 40ml/0,7l 20,-/300,-

Belvedere Vodka 40ml/0,7l 20,-/300,-

## GIN 40ml

Gordon`s London Dry Gin 14,-

Tanqueray No.Ten 22,-

## TEQUILA

**40ml**

Olmecca Blanco Silver	18,-
Olmecca Gold Supremo	22,-
Don Julio Reposado	30,-
Don Julio Blanco	28,-

## VERMOUTH

**100ml**

Martini Bianco	22,-
Martini Extra Dry	24,-

## RUM

**40ml**

Captain Morgan White	12,-
Captain Morgan Spiced Gold/Jamaica Rum Black	14,-
Captain Morgan Black Spiced Rum	20,-

## COGNAC

**20ml**

Remy Martin V.S.O.P	40,-
Hennessy Very Special	20,-
Hennessy Fine	30,-

## BRANDY

**40ml**

Metaxa 5*	16,-
Metaxa 7*	22,-
Metaxa 12*	30,-

## WHISKY

**40ml**

Chivas Regal 12 YO	<b>22,-</b>
Cardhu Malt 12 YO	<b>34,-</b>
Glenfiddich 12 YO	<b>32,-</b>
Glenkinchie Malt 12 YO	<b>34,-</b>
Johnnie Walker Red Label	<b>14,-</b>
Johnnie Walker Blender`s Batch	<b>18,-</b>
Johnnie Walker Black Label	<b>22,-</b>
Johnnie Walker Double Black	<b>26,-</b>
Johnnie Walker Gold Label Reserve	<b>30,-</b>
Johnnie Walker Green Label	<b>34,-</b>
Johnnie Walker Platinum Label	<b>42,-</b>
Johnnie Walker Blue Label	<b>89,-</b>
Oban Malt 14 YO	<b>38,-</b>
Talisker Malt 10 YO	<b>36,-</b>
ROE&CO	<b>22,-</b>
Singleton of Dufftown 12 YO	<b>28,-</b>
Singleton of Dufftown 15 YO	<b>34,-</b>
Singleton of Dufftown 18 YO	<b>40,-</b>

## BURBON / TENNESSEE WHISKEY

**40ml**

Bulleit Bourbon 95 RYE	<b>26,-</b>
Jack Daniel`s	<b>22,-</b>
Jack Daniel`s Gentelman	<b>30,-</b>
Jack Daniel`s Single Barrel	<b>40,-</b>



## LIKIERY

40ml

Cointreau	10,-
Jagermeister	14,-
Bailey's	14,-
Kahlua	14,-

## DRINKI / DRINKS

**Tequila Sunrise** 22,-

Tequila Olmeca Blanco 40ml, sok pomarańczowy, grenadyna.

**Margarita** 22,-

Tequila Olmeca Blanco 40ml, sok z limonki, likier cointreau 40ml, sól.

**Sex on the Beach** 24,-

Wyborowa 40ml, malibu 40ml, syrop peach 20ml, coconut 20ml, sok pomarańczowy, sok porzeczkowy.

**Cosmopolitan** 20,-

Wódka Wyborowa 40ml, cointreau 40ml, sok z limonki, sok żurawinowy.

**Pina Colada** 28,-

Rum Captain Morgan white 40ml, coconut 40ml, sok ananasowy, ananas, śmietanka.

**Cuba Libre** 18,-

Rum Captain Morgan white 40ml, pepsi 0,2l, limonka.

**Long Island Iced Tea** 28,-

Wódka Wyborowa 20ml, gin Gordon's 20ml, Captain Morgan white 20ml, cointreau 20ml, tequila Olmeca Blanco 20ml, pepsi.

**Mojito** 24,-

Rum Captain Morgan white 40ml, cukier trzcinowy, limonka, mięta, woda gazowana.

**Caipirinha** 20,-

Wódka z trzciny cukrowej Cachaca 60ml, cukier trzcinowy, mięta.

